

RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Bistrokarte

Herzlich willkommen

Im Herzen der Stadt Basel steht seit mehreren Jahrhunderten das Zunfthaus zum Schlüssel. Die erste urkundliche Erwähnung geht auf das Jahr 1306 zurück. Die Über 200 Mitglieder der E.E. Zunft zum Schlüssel sorgen für den Unterhalt und die Pflege des geschichtsträchtigen Hauses.

A warm welcome

The merchant's guild house "Schlüsselzunft" is located in the heart of Basel's historic city center for many centuries. It was documented for the first time in the year 1306. More than 200 members of the guild "E. E. Zunft zum Schlüssel" are ever since responsible for maintaining this building full of history.

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Zum Apéro

Marinierte Oliven, Grana Padano, getrocknete Tomaten & Brotauswahl CHF 16.00
Marinated olives, Grana Padano cheese, dried tomatoes and bread basket

Apéroplättchen mit Rohschinken, Bresaola und Salami 1 – 2 Pers. CHF 22.00
Cold platter with smoked ham, bresaola and salami 3 – 4 Pers. CHF 32.00

Schlemmerbrötli – Paninis

mit Ei, Schinken, Thon, Sellerie oder Käse CHF 7.90
with egg, ham, tuna, celery or cheese

mit Rohschinken, Tatar oder Lachs CHF 9.90
with smoked ham, beefsteak tatar or salmon

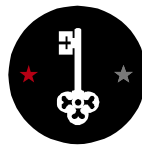
Die Herbstsuppe

Orientalische Linsensuppe mit Karamell-Speckglace CHF 12.00
Oriental lentil soup with caramel-bacon ice cream

Tatar

Steak Tatar	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Frisch zubereitetes Rindstatar nach ihrem Wunsch gewürzt mild, medium oder scharf <i>mild, medium or hot</i> <i>Mariniert mit Cognac, Whisky oder Calvados</i>	CHF 22.00	CHF 34.00
		+CHF 4.00

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Gartenfrische Salate

Bunter Blattsalat oder gemischter Salat <i>Green salad or mixed salad</i>		CHF 12.00
Nüsslisalat mit Ei oder mit Ei Speck und Croutons <i>Lamb's lettuce with minced egg or with bacon, egg and croutons</i>	CHF 12.00	CHF 14.00
Classic Caesar Salad Caesar's-Salat mit Speckstreifen, Croutons und Grana Padano <i>Caesar's salad with bacon, croutons and Grana Padano cheese</i>	<i>Vorspeise</i> CHF 15.00	<i>Hauptgang</i> CHF 23.00
Chicken Caesar Salad Caesar's-Salat mit Croutons, Grana Padano und Pouletstreifen <i>Caesar's salad with croutons, Grana Padano cheese and chicken breast</i>	<i>Vorspeise</i> CHF 19.00	<i>Hauptgang</i> CHF 27.00
Asia Salat-Teller Blattsalate an Sesamdressing mit gebratenen Riesenkrevetten, Gemüse-Frühlingsrollen und Sweet-Chili-Sauce <i>Salads with sesame dressing, sautéed giant shrimps, vegetable spring rolls and sweet chili-dip</i>		CHF 26.00
Schlüsselzunft-Salatteller Blattsalate an Sesamdressing mit Poulet-Streifen, Mini-Frühlingsrollen, Zander-Knusperli und den passenden Dipsaucen <i>Salads with sesame dressing and vegetable spring rolls, pike perch nuggets, chicken slices and dips</i>		CHF 28.00

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Bistro-Klassiker & Hauptgerichte

Clubsandwich mit Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Tomate und Pommes Frites <i>Club Sandwich with chicken breast, bacon, egg, tomato and French fries</i>	CHF 26.00
Rehgeschnetzeltes an Preiselbeer-Wildrahmsauce Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Wildgarnitur <i>Sliced venison with cowberry-cream sauce, spaetzli, red cabbage with chestnut, Brussels sprouts and apple</i>	CHF 34.00
Tessiner Bauernbratwurst mit Dörrotomaten und Kräutern mit Zwiebelschweize und knuspriger Rösti <i>Ticino sausage with dried tomatoes and herbs, roasted onions and Roesti</i>	CHF 24.00
Hausgemachtes Pouletbrust-Cordon bleu mit Schinken und Emmentaler gefüllt, Schlüssel-Frites und Saisongemüse <i>Homemade chicken Cordon Bleu with ham and Emmentaler cheese, Schluessel-Fries and vegetables</i>	CHF 32.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Saisongemüse <i>Vienna style veal escalope with French fries and vegetables</i>	CHF 36.00
Kalbsleberstreifen an Madeirasauce mit knuspriger Rösti <i>Sliced veal liver with Madeira sauce and Roesti</i>	CHF 36.00
Rindsfiletwürfel "Stroganoff" mit Nudeln <i>Beef filet cubes "Stroganoff" with noodles</i>	CHF 39.00

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Fischgerichte

- Hagebutten-Risotto mit gebratenen Black-Tiger-Riesenkrevetten** CHF 34.00
Rosehip risotto served with sautéed black tiger prawns
- Wolfsbarschfilet auf getrüffeltem Blattspinat und Kartoffel-Espuma** CHF 39.00
Sea bass filet with truffled spinach and potato foam

Vegetarische Gerichte

- Kürbis-Senfrüchte-Ravioli mit Currysauce** CHF 28.00
Pumpkin-Mostarda ravioli with curry sauce
- Bratapfel-Malfatti mit Preiselbeerschaum** CHF 28.00
Roast-apple malfatti served with cowberry foam

Fleisch- und Fischdeklaration:

Italien: Bresaola

Schweiz: Grand Cru Rohschinken, Salami, Bündner Rohschinken, Rindstatar, Speck, Pouletbrust,
Bauernbratwurst, Schinken, Kalb, Kalbsleber

Deutschland: Rehfleisch (Jagd Maier)

Fisch nur aus nachhaltiger und zertifizierter Fischerei
(MSC, Friends of the Sea, Fish for Future).

Zander: Estland

Thunfisch: Pazifik

Black Tiger Krevetten: Vietnam

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Süsse Versuchungen

Hausgemachter Brownie mit Vanilleglace, Schokoladensauce und Schlagrahm <i>Homemade brownie with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	CHF 12.00
Apfel-Streuselkuchen mit Vanilleglace und Schlagrahm <i>Apple crumble pie with vanilla ice cream and whipped cream</i>	CHF 12.00
Crema Catalana mit Kürbis und Orange parfümiert <i>Crema Catalana flavored with pumpkin and orange</i>	CHF 14.00
Vermicelles Mit Meringue und Schlagrahm <i>Chestnut mash with meringue and whipped cream</i>	CHF 12.00

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hausgemachte Sorbets und Rahmglicen

	<i>Klein</i>	<i>Gross</i>
Coupe Herbst		
Vanille- und Maroni-Glace mit Vermicelles und Schlagrahm	CHF 12.00	CHF 16.00
<i>Vanilla and chestnut ice cream with chestnut mash and whipped cream</i>		
Glacé à la vanille et aux marrons, vermicelles et chantilly		
Coupe Banana	CHF 12.00	CHF 16.00
Bananen-, Vanille- und Schokoladenglace mit Mandeln, Schokoladen-Topping, Banane und Schlagrahm		
<i>Banana, vanilla and chocolate ice cream with almond, chocolate topping, banana and whipped cream</i>		
Glacé à la vanille, banane et chocolat, amandes, sauce chocolat, bananes et chantilly		
Coupe Danmark	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce & Schlagrahm		
<i>Vanilla ice cream with hot chocolate sauce & whipped cream</i>		
Glacé à la vanille, sauce chocolat et chantilly		
Coupe Choco	CHF 12.00	CHF 16.00
Choco-Nips-Glace, Brownie-Würfel, Schokoladentopping und Schlagrahm		
<i>Choco-Nips ice cream, brownie crumbles, chocolate topping and whipped cream</i>		
Glacé au chocolat, brownie en dés, sauce chocolat et chantilly		
Coupe Viennoise	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanille- und Mocca-Bailey's-Glace mit Espresso übergossen und Schlagrahm		
<i>Vanilla- and Mocca-Bailey's ice cream with fresh brewed espresso and whipped cream</i>		
Glacé à la vanille et mocca, arrosé de café, chantilly		

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt

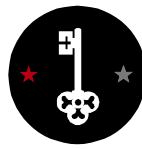


RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hausgemachte Sorbets und Rahmgelacens

	<i>Klein</i>	<i>Gross</i>
Coupe Colonel		
Zitronen-Limettensorbet mit Vodka	CHF 12.00	CHF 16.00
<i>Lemon-lime sorbet with vodka</i>		
Sorbet au citron et au citron vert arrosé de vodka		
Coupe Bacon	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanille- und Karamell-Speckglace mit Karamelltopping, karamellisiertem Speck und Schlagrahm		
<i>Vanilla and caramel-bacon ice cream with caramel sauce, caramelized bacon and whipped cream</i>		
Glace à la vanille et glace de caramel au lard, sauce caramel, lardons caramélisés et chantilly		
Coupe Kir Royal		CHF 18.00
Cassissorbet mit Champagne Laurent Perrier		
<i>Cassis sorbet with Laurent Perrier champagne</i>		
Sorbet de Cassis au Champagne Laurent Perrier		
Kugel Glace oder Sorbet nach Wahl	Kugel/Scoop	CHF 4.20
<i>Ice cream or sorbet of your own choice</i>	Rahm/Cream	CHF 2.00
Glaces et sorbets de votre choix		
Sorbets:		
Cassis, Zitrone-Limette, Glühwein-Zwetschge, Birne-Williams, Kiwi-Apfel		
<i>Black Currant, Lemon-Lime, Mulled wine-Plum, Pear-Williams, Kiwi-Apple</i>		
Cassis, Citron, Pruneau-Vin chaud, Poire-Williams, Kiwi-Pomme		
Glace/Ice cream:		
Vanille, Schokolade-Nibs, Mocca-Bailey's, Banana-Split, Maroni, Pistazie, Karamell-Speck		
<i>Vanilla, Chocolate-Nibs, Mocca-Bailey's, Banana-Split, Chestnut, Pistacchio, Caramel-Bacon</i>		
<i>Vanille, Chocolat, Mocca-Bailey's, Banane, Marrons, Pistache, caramel au lard</i>		

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Schaumweine im Offenausschank

Italien <i>Veneto</i>	Prosecco Armani Extra Dry Albino Armani, Friaul	<i>DOC</i> <i>Glera</i>	10cl	CHF 9.50
Frankreich <i>Champagne</i>	Laurent-Perrier Brut Laurent Perrier	<i>AOC</i> <i>Cuvée Champagne</i>	10cl	CHF 15.50
	Laurent Perrier Brut Rosé Laurent Perrier	<i>AOC</i> <i>Cuvée Champagne</i>	10cl	CHF 18.00

Weissweine im Offenausschank

Schweiz <i>Waadt</i>	Yvorne Grand Cru « Chant des Resses » Vignerons d'Yvorne, Chablais	<i>AOC</i> <i>Chasselas (Gutedel)</i>	75cl	CHF 54.00 dl 7.80
Schweiz <i>Baselland</i>	Baselbieter Blanc de Noirs Siebendupf Kellerei, Liestal	<i>AOC</i> <i>Pinot Noir</i>	75cl	CHF 46.00 dl 6.70
Frankreich <i>Loire</i>	Sancerre Domaine François Crochet	<i>AOC</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	75cl	CHF 64.00 dl 9.80
Spanien <i>Rias Baixas</i>	Terras Gauda Albariño Bodegas Terras Gauda – O Rosal	<i>DO</i> <i>Albariño, Loureira, Caiño Blanco</i>	75cl	CHF 58.00 dl 8.50
Italien <i>Piemont</i>	Roero Arneis Bricco Monte Olmo	<i>DOCG</i> <i>Arneis</i>	75cl	CHF 54.00 dl 7.80
Portugal <i>Alentejo</i>	Cardal Quinto da Alorna	<i>DO</i> <i>Fernão Pires, Trincadeira</i>	75cl	CHF 42.00 dl 6.00

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Rosé- & Rotweine im Offenausschank

Schweiz <i>Baselland</i>	Cuvée d'Or Rosé Siebe Dupf-Kellerei	<i>AOC</i>	75cl	CHF	49.00 dl 7.00
Schweiz <i>Baselland</i>	Muttенzer Pinot Noir Urs & Regula Jauslin	<i>AOC</i>	2016 75cl	CHF	46.00 dl 6.80
Schweiz <i>Tessin</i>	Oro Rosso del Ticino Tenimento dell'Ör, Agriloro, Arzo	<i>DOC</i>	2014 75cl	CHF	60.00 dl 9.00
Italien <i>Abruzzen</i>	Gran Sasso Sangiovese Terre di Chieti	<i>IGT</i>	2015 75cl	CHF	42.00 dl 6.00
Italien <i>Venezien</i>	Ripasso della Valpolicella Superiore Corte Rugolin	<i>DOC</i>	2014 75cl	CHF	65.00 dl 9.50
Spanien <i>Rioja</i>	Rioja "Pies Negros" Bodegas y Viñedos Artuke	<i>DO</i>	2015 75cl	CHF	52.00 dl 8.00
Österreich <i>Carnuntum</i>	Zweigelt Rubin Gerhard Markowitsch, Göttelsbrunn		2015 75cl	CHF	54.00 dl 8.00

Süsswein im Offenausschank

Frankreich <i>Bordeaux</i>	Château Fayau Jean Medeville, Cadilac	<i>Degustation</i>	4cl	CHF	7.00
		<i>Glas</i>	10cl	CHF	14.00

Eine grosse Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in unserer Weinkarte.

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Kaffee, Tee & Milch

Kaffee, Espresso, Ristretto		4.80
Coretto Grappa		7.50
Doppelter Espresso		6.80
Milchkaffee		4.80
Cappucino / Latte Macchiato		5.50
Espresso Macchiato		4.80
Café Mélange (mit Schlagrahm)		6.50
Heisse Schokolade (dampferhitzt)		5.00
Heisse Schokolade mit Schlagrahm		7.00
Kalte Schokolade	30cl	5.00
Milch dampferhitzt oder kalt	20cl	4.80
Diverse Frappés	30cl	9.00
Sirocco BIO-Tee		4.80
Earl Grey, Ceylon, Minze, Kamille, Verveine		
Rooibos-Mandarin, Rote Früchte, Grüntee-Jasmin		

Bier

Warteck Pic vom Fass	20cl	4.50
Warteck Pic vom Fass	30cl	5.00
Warteck Pic vom Fass	50cl	7.90
Schneider Weisse vom Fass	30cl	5.60
Schneider Weisse vom Fass	50cl	8.90
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	6.00
Feldschlösschen Brune	33cl	6.00
Feldschlösschen Premium	33cl	6.50

Fruchtsäfte

Frischer Orangensaft	20cl	6.90
Apfelsaft naturtrüb	30cl	5.50
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	30cl	5.50
Granini Tomatensaft	20cl	6.50

Kalte Getränke

Henniez rouge oder naturelle	33cl	5.00
Henniez naturelle oder légère	50cl	7.00
Henniez naturelle oder légère	75cl	9.50
Evian Naturelle, Badoit légère	50cl	7.50
Coca Cola / Zero	33cl	5.50
Gazosa Himbeer, Zitrone, Mandarine	35cl	6.20
Ice Tea	30cl	5.50
Rivella rot oder blau	30cl	5.50
Orangina	25cl	5.50
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	20cl	5.50
San Bitter	10cl	6.90
San Bitter mit frischem Orangensaft		9.90

Schaumwein & Weincocktails

Prosecco Armani extra dry	10cl	9.50
Champagne Laurent Perrier Brut	10cl	15.50
Champagne Laurent Perrier Brut Rosé	10cl	18.00
Kir Royale	10cl	16.00
Gespritzter Weisswein	15cl	7.50
Kir Blanc	10cl	7.50
Aperol mit Prosecco	10cl	10.50
Hugo (Prosecco, Holunder, Limes)		12.00

Aperitif & Bitter

Martini Bianco oder Rosso	4cl	17%	8.50
Campari, Cynar	4cl	23/17%	8.50
mit frischem Orangensaft			12.50
Appenzeller	4cl	29%	8.50
Ricard	2cl	45%	8.50
Sherry Tio Pepe Dry	4cl	15%	8.50
Sherry Drysack Medium	4cl	15%	8.50
W. & J. Graham's Fine White Port	4cl	19.5%	8.50
W. & J. Graham's Tawne Red Port	4cl	19.5%	8.50

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt